



CEIP

Menú Diabetis mes de setembre de 2021

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

					DIVENDRES 10
					ENSALADA DE PASTA TRICOLOR AMB TOMÀTIGA, TONYINA, OU BULLIT I OLIVES (Pasta 60g crua = 200g cuita = 4R)
					HAMBURGUERSA DE POLLASTRE
					ENSALADA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) (0,5 R)
					IOGURT (0,5 R))
					<b>50g</b> <b>5 R</b>
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17	
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (Llegum 40g crua = 100g cuita = 2R - Patata 50g = 1R - Plat 3R)	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALSA DE TOMÀTIGA (Pasta 45g crua = 150g cuita = 3R Total Plat amb salsa 4 R)	PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS (Llegum 40g crua = 100g cuita = 2R - Patata 50g = 1R - Plat 3R)	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (Arròs 45g cru = 105g cuinat = 3R)	TALLARINS INTEGRALS AL PESTO (Pasta 60g crua = 200g cuita = 4R Total Plat amb salsa 5 R)	
LLIBRETS D'INDIOT AMB FORMATGE I CUIXOT (1 R)	LLOM DE LLUÇ AL FORN	PILOTES DE CARN MIXTA	TRUITA DE PATATA (Patata fregida o al forn = 75 = 2 R)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO	
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, <b>blat de les índies 3-4 granets</b> , olives negres) (0,5 R)	SALSA DE VERDURES I PATATES (Patata 100g 2R Total Plat 2,5R)	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES (0,5 R)	
FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	IOGURT (0,5 R))	
<b>50g</b> <b>5 R</b>	<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>65g</b> <b>6,5 R</b>	<b>60g</b> <b>6 R</b>	<b>60g</b> <b>6 R</b>	
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24	
ESPIRALS DE PASTA GRATINADES (Pasta 45g crua = 150g cuita = 3R Total Plat amb salsa 4 R)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES (Llegum 40g crua = 100g cuita = 2R - Patata 50g = 1R - Plat 3R)	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (Patata bullida 200g 4 R)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata) (Patata 200g 4R)	ENSALADA CESAR (lletuga romana, pollastre, parmesà, crostons de pa) (Pa 30g 2 R)	
LLUÇ AL VAPOR	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (Patata fregida o al forn = 75 = 2 R)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	LASSANYA DE CARN MIXTA AMB BEIXAMEL I TOMÀTIGA (Pes total cuinat 300g 3 R Total Plat 3,5 R)	
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) (0,5 R)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES (0,5 R)	CEBA I XAMPINYONS (0,5 R)	IOGURT (0,5 R))	
FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)		
<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>60g</b> <b>6 R</b>	<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>60 g</b> <b>6 R</b>	
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30		
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (Pasta 45g crua = 150g cuita = 3R Total Plat amb salsa 4 R)	ARRÒS DELÍCIES DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i bacó) (Arròs 60g cru = 140g cuinat = 4R)	CUINAT DE MONGETES AMB VERDURES (Llegum 40g crua = 100g cuita = 2R - Patata 100g = 2R - Plat 4R)	FIDEUÀ DE VERDURES (Pasta 45g crua = 150g cuita = 3R Total Plat 3,5 R)		
TRUITA A LA FRANCESA	LLENGUADO AMB SALSA D'ANET (1 R)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1 R)		
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (0,5 R)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes) (0,5 R)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, <b>blat de les índies 3-4 granets</b> )		
FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)	FRUITA DE TEMPORADA (1 R)		
<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>60g</b> <b>6 R</b>	<b>55g</b> <b>5,5 R</b>	<b>55g</b> <b>5,5 R</b>		



CEIP

Menú General mes de setembre de 2021

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				DIVENDRES 10
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, pernil dolç) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				ENSALADA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) (7)
				IOGURT (7)
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Quiche variat
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I Salsa DE TOMÀTIGA (1,3)	PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)	TALLARINS INTEGRALS AL PESTO (1,3,7,8)
LLIBRETS D'INDIOT AMB FORMATGE I CUIXOT (1,3,7)	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE CARN MIXTA (1,7,6,12)	TRUITA DE PATATA (3)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALSA DE VERDURES I PATATES	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES
PERA	POMA	MELÓ	PERA	IOGURT (7)
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
ESPIRALS DE PASTA GRATINADES (1,3,7)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	ENSALADA CESAR (lletuga romana, pollastre, pamesà, crostons de pa) (1,7)
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	LASANYA DE CARN MIXTA AMB Salsa DE TOMÀTIGA I BEIXAMEL (1,2,3,6,7,8,9,10,11,13,14)
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	IOGURT (7)
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltat	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	ARRÒS DELÍCIOS DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i bacó) (6,7)	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLenguado AMB Salsa D'ANET (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos



**CEIP Menú SENSE FRUITA SECA AMB CLOSCA mes de setembre de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				<b>DIVENDRES 10</b>
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, permil dolç) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				ENSALADA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) (7)
				IOGURT (7)
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Quiche variat
<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3)	PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)	<b>TALLARINS INTEGRALS AMB ALL, OLI D'OLIVA I ALFABAGUERA (1,3)</b>
LLIBRETS D'INDIOT AMB FORMATGE I CUIXOT (1,3,7)	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE CARN MIXTA (1,7,6,12)	TRUITA DE PATATA (3)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)
<b>ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, ou bullit) (3)</b>	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALS DE VERDURES I PATATES	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES
PERA	POMA	MELÓ	PERA	IOGURT (7)
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
ESPIRALS DE PASTA GRATINADES (1,3,7)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	ENSALADA CESAR (lletuga romana, pollastre, pamesà, crostons de pa) (1,7)
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	<b>MACARRONS AMB SALS A LA BOLONYESA (1,3)</b>
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	IOGURT (7)
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltats	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	ARRÒS DELÍCIOS DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i bacó) (6,7)	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLENGUADO AMB SALS D'ANET (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Menú sense fruita seca amb closca: ametlles, avellanes, castanya, festucs, nous, pinyons, pipes de girasol, tramussos.



CEIP

Menú SENSE GLUTEN mes de setembre de 2021

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

DILLUNS 13					DIMARTS 14					DIMECRES 15					DIJOURS 16					DIVENDRES 17				
<b>PURÉ DE CARABASSA</b>					<b>MACARRONS sense gluten</b> AMB VERDURES I SALSA DE TOMÀTIGA					<b>PURÉ DE PASTANAGÓ</b>					ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)					<b>TALLARINS sense gluten</b> AL PESTO (7,8)				
<b>FILET D'INDIOT ARREBOSSAT sense gluten</b>					LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)					<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>					TRUITA DE PATATA (3)					SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)				
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)					ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)					SALSA DE VERDURES I PATATES					ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)					MINISTRA DE VERDURES				
PERA					POMA					MELÓ					PERA					IOGURT (7)				
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre					<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli				
DILLUNS 20					DIMARTS 21					DIMECRES 22					DIJOURS 23					DIVENDRES 24				
<b>ESPIRALS DE PASTA sense gluten</b> GRATINADES (7)					CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES					ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)					PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)					ENSALADA CESAR (lletuga romana, pollastre, pamesà, <b>crostons de pa sense gluten</b> ) (7)				
LLUÇ AL VAPOR (4)					TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)					LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)					POLLASTRE RUSTIT					<b>MACARRONS sense gluten</b> AMB SALSA A LA BOLONYESA				
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)					ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)					PASTANAGA I MONGETES TENDRES					CEBA I XAMPINYONS					IOGURT (7)				
POMA					PERA					MELÓ					PERA					<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines				
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltat					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata									
DILLUNS 27					DIMARTS 28					DIMECRES 29					DIJOURS 30									
<b>MACARRONS sense gluten</b> A LA NAPOLITANA					ARRÒS DELÍCIAS DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i bacó) (6,7)					CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES					<b>FIDEUÀ sense gluten</b> DE VERDURES									
TRUITA A LA FRANCESA (3)					LLENGUADO AMB SALSA D'ANET (4)					PITERA D'INDIOT A LA PLANXA					<b>CALAMAR ENFARINAT sense gluten</b>									
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (4,6)					COLFLORI I PASTANAGA					ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)					ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)									
POMA					PERA					MELÓ					POMA									
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata					<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre									

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacaüets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Pasta, farina, bases de pizza, embotits, espècies: sense gluten



CEIP

Menú SENSE LACTOSA mes de setembre de 2021

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				DIVENDRES 10
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, <b>pernil dolç Sense Llet ni Lactosa</b> ) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				<b>ENSALADA (fulles de roure, orenga, olives negres)</b>
				<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
DILLUNS 13	DIMARTS 14	DIMECRES 15	DIJOUS 16	DIVENDRES 17
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)	PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)	<b>TALLARINS INTEGRALS AMB ALL, OLI D'OLIVA I ALFABAGUERA (1,3)</b>
<b>FILET D'INDIOT ARREBOSSAT</b>	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>	TRUITA DE PATATA (3)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALSA DE VERDURES I PATATES	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES
PERA	POMA	MELÓ	PERA	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
DILLUNS 20	DIMARTS 21	DIMECRES 22	DIJOUS 23	DIVENDRES 24
<b>ESPIRALS DE PASTA AMB SALSA DE TOMÀTIGA (1,3)</b>	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	<b>ENSALADA (lletuga romana, pollastre, crostons de pa) (1) (sense formatge)</b>
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	<b>MACARRONS AMB SALSA A LA BOLONYESA (1,3)</b>
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastís de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiot saltat	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
DILLUNS 27	DIMARTS 28	DIMECRES 29	DIJOUS 30	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	<b>ARRÒS DELÍCIES DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres)</b>	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLenguado amb salsa d'anet (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Derivats càrnics -pernil, hamburgueses, salsitxes, pilotes, carn picada - sense Lactosa. Poden contenir proteïna de llet de vaca.

Làctics Sense Lactosa, poden contenir proteïna de llet de vaca.



**CEIP Menú SENSE PROTEÏNA DE LLET (inclosa LACTOSA) mes de setembre de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

DILLUNS 13					DIMARTS 14					DIMECRES 15					DIJOUS 16					DIVENDRES 10	
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)					MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3)					PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS					ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)					ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, <b>pernil dolç Sense Llet ni Lactosa</b> ) (1,3,6)	
<b>FILET D'INDIOT ARREBOSSAT</b>					LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)					<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>					TRUITA DE PATATA (3)					HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)	
<b>ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, ou bullit) (3)</b>					ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)					SALS DE VERDURES I PATATES					ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)					<b>ENSALADA (fulles de roure, orenga, olives negres)</b>	
PERA					POMA					MELÓ					PERA					<b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre					<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli	
DILLUNS 20					DIMARTS 21					DIMECRES 22					DIJOUS 23					DIVENDRES 17	
<b>ESPIRALS DE PASTA AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3)</b>					CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES					ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)					PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)					<b>TALLARINS INTEGRALS AMB ALL, OLI D'OLIVA I ALFABAGUERA (1,3)</b>	
LLUÇ AL VAPOR (4)					TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)					LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)					POLLASTRE RUSTIT					SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)	
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)					ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)					PASTANAGA I MONGETES TENDRES					CEBA I XAMPINYONS					MINESTRA DE VERDURES	
POMA					PERA					MELÓ					PERA					<b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiot saltat					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata					<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli	
DILLUNS 27					DIMARTS 28					DIMECRES 29					DIJOUS 30					DIVENDRES 24	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)					<b>ARRÒS DELÍCIOS DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres)</b>					CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES					FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)					<b>ENSALADA (lletuga romana, pollastre, crostons de pa) (1) (sense formatge)</b>	
TRUITA A LA FRANCESA (3)					LLENGUADO AMB SALS D'ANET (4)					PITERA D'INDIOT A LA PLANXA					RABAS DE CALAMAR (1,4,14)					<b>MACARRONS AMB SALS A LA BOLONYESA (1,3)</b>	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (4,6)					COLFLORI I PASTANAGA					ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)					ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)					<b>FRUITA DE TEMPORADA</b>	
POMA					PERA					MELÓ					POMA					<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums					<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata					<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix					<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre						

Llegenda d'al·lèrgens presents:

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Derivats càrnics -pernil, hamburgueses, salsitxes, pilotes, carn picada - sense proteïna de llet de vaca.





**CEIP Menú SENSE LLENTIES mes de setembre de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				<b>DIVENDRES 10</b>
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, pernil dolç) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				ENSALADA GREGA (fulles de roure, orenga, olives negres, formatge tendre) (7)
				IOGURT (7)
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Quiche variat
<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
<b>PURÉ DE CARABASSA</b>	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3)	<b>PURÉ DE PASTANAGÓ</b>	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)	TALLARINS INTEGRALS AL PESTO (1,3,7,8)
LLIBRETS D'INDIOT AMB FORMATGE I CUIXOT (1,3,7)	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	PILOTES DE CARN MIXTA (1,7,6,12)	TRUITA DE PATATA (3)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALS DE VERDURES I PATATES	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES
PERA	POMA	MELÓ	PERA	IOGURT (7)
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
ESPIRALS DE PASTA GRATINADES (1,3,7)	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	ENSALADA CESAR (lletuga romana, pollastre, pamesà, crostons de pa) (1,7)
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSA (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	LASANYA DE CARN MIXTA AMB SALS DE TOMÀTIGA I BEIXAMEL (1,2,3,6,7,8,9,10,11,13,14)
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	IOGURT (7)
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltats	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	ARRÒS DELICIES DEL CAMP (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i bacó) (6,7)	CUINAT DE MONGETES BLANQUES AMB VERDURES	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLenguado amb salsa d'anet (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNIA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuiinat de llegums	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos



**CEIP Menú SENSE LACTOSA NI FLATULENTS mes de setembre de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				<b>DIVENDRES 10</b>
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, <b>pernil dolç Sense Llet ni Lactosa</b> ) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				<b>ENSALADA (fulles de roure, orenga, olives negres)</b>
				<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
<b>PURÉ DE CARABASSA</b>	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I SALS DE TOMÀTIGA (1,3)	<b>PURÉ DE PASTANAGÓ</b>	<b>ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga i gamba) (2)</b>	<b>TALLARINS INTEGRALS AMB ALL, OLI D'OLIVA I ALFABAGUERA (1,3)</b>
<b>FILET D'INDIOT ARREBOSSAT</b>	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>	TRUITA DE PATATA (3)	<b>SALMÓ AL FORN (4)</b>
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALS DE VERDURES I PATATES ( <b>sense pebres ni pèsols</b> )	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	<b>TOMÀTIGA TREMPADA</b>
PERA	POMA	MELÓ	PERA	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre mexicà	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
<b>ESPIRALS DE PASTA AMB SALS DE TOMÀTIGA (1,3)</b>	<b>PURÉ D'ESPINACS o BLEDES</b>	<b>ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, olives negres, tonyina, ou) (3,4)</b>	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	<b>ENSALADA (lletuga romana, pollastre, crostons de pa) (1) (sense formatge)</b>
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	<b>MACARRONS AMB SALS A LA BOLONYESA (1,3)</b>
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastis de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltat	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llom amb pa	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	<b>ARRÒS DELICIES DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga)</b>	<b>PURÉ DE CARABASSA</b>	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3) ( <b>sense pebres ni pèsols</b> )	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLenguado amb salsa d'anet (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicero, germinats, tonyina) (4,6)	<b>PASTANAGA AL VAPOR TREMPADA</b>	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pollastre amb verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruita Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfit 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Derivats càrnics -pernil, hamburgueses, salsitxes, pilotes, carn picada - sense Lactosa. Poden contenir proteïna de llet de vaca.

Làctics Sense Lactosa, poden contenir proteïna de llet de vaca.

Menú sense Llegums, Bròcoli, Carxofa, Coliflor, Pebres





**CEIP Menú SENSE LACTOSA, MONGETA BLANCA, PERA, TARONJA, MANDARINA mes de setembre de 2021**

Els menús van acompanyats d'aigua i pa del Forn de Binissalem.

La cuina utilitza oli d'oliva per cuinar. Per trempar en cru l'oli és Oli d'Oliva Verjo Extra de 1a premsió en fred.

*Els productes ecològics d'aquest mes són: carabassa, ciurons, lletuga.*

				<b>DIVENDRES 10</b>
				ENSALADA DE PASTA TRICOLOR (tomàtiga, blat de les índies, <b>pernil dolç Sense Llet ni Lactosa</b> ) (1,3,6)
				HAMBURGUERSA DE POLLASTRE (6,12)
				<b>ENSALADA (fulles de roure, orange, olives negres)</b>
				<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
				<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 13</b>	<b>DIMARTS 14</b>	<b>DIMECRES 15</b>	<b>DIJOUS 16</b>	<b>DIVENDRES 17</b>
CUINAT DE LLENTIES AMB VERDURES (1)	MACARRONS INTEGRALS AMB VERDURES I Salsa DE TOMÀTIGA (1,3)	PURÉ DE PASTANAGÓ I LLEGUMS	ARRÒS DELICIES DE LA MAR (ceba, porro, pastanaga, pebres, pèsols i gamba) (2)	<b>TALLARINS INTEGRALS AMB ALL, OLI D'OLIVA I ALFABAGUERA (1,3)</b>
<b>FILET D'INDIOT ARREBOSSAT</b>	LLOM DE LLUÇ AL FORN (4)	<b>POLLASTRE A LA PLANXA</b>	TRUITA DE PATATA (3)	SALMÓ AL FORN AMB PISTO (4)
ENSALADA RÚSTICA (iceberg, fulles de roure, olives, nous, ou bullit) (3,8)	ENSALADA CAMPERA (iceberg, ceba morada, tomàtiga, blat de les índies, olives negres)	SALSA DE VERDURES I PATATES	ENSALADA PRIMAVERA (iceberg, ceba, tomàtiga, cogombre, olives)	MINESTRA DE VERDURES
PERA	POMA	MELÓ	PERA	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit d'ou	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ciurons mexicans	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i llenguado	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	<b>Suggeriment de sopar:</b> Pa amb oli
<b>DILLUNS 20</b>	<b>DIMARTS 21</b>	<b>DIMECRES 22</b>	<b>DIJOUS 23</b>	<b>DIVENDRES 24</b>
<b>ESPIRALS DE PASTA AMB Salsa DE TOMÀTIGA (1,3)</b>	CUINAT DE CIURONS AMB VERDURES	ENSALADA DE PATATA (tomàtiga, pebre, olives negres, tonyina, ou) (3,4)	PURÉ DE CARABASSA (carabassa, pastanaga, porros, patata)	<b>ENSALADA (lletuga romana, pollastre, crostons de pa) (1) (sense formatge)</b>
LLUÇ AL VAPOR (4)	TRUITA DE PATATA I CARABASSÍ (3)	LLOM DE LLUÇ A LA PLANXA AMB PICADA (4)	POLLASTRE RUSTIT	<b>MACARRONS AMB Salsa A LA BOLONYESA (1,3)</b>
ENSALADA DE CANONGES (iceberg, canonges, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE TOMÀTIGA CICEROL (iceberg, mesclum, tomàtiga, tonyina) (4)	PASTANAGA I MONGETES TENDRES	CEBA I XAMPINYONS	<b>IOGURT Sense Lactosa (7)</b>
POMA	PERA	MELÓ	PERA	<b>Suggeriment de sopar:</b> Coca de sardines
<b>Suggeriment de sopar:</b> Pastís de verdures	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures i indiots saltat	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada de ciurons	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	
<b>DILLUNS 27</b>	<b>DIMARTS 28</b>	<b>DIMECRES 29</b>	<b>DIJOUS 30</b>	
MACARRONS INTEGRALS A LA NAPOLITANA (1,3)	<b>ARRÒS DELICIES DE VERDURES (ceba, porro, pastanaga, pebres)</b>	<b>PURÉ DE VERDURES</b>	FIDEUÀ DE VERDURES (1,3)	
TRUITA A LA FRANCESA (3)	LLENGUADO AMB Salsa D'ANET (4)	PITERA D'INDIOT A LA PLANXA	RABAS DE CALAMAR (1,4,14)	
ENSALADA MEDITERRÀNEA (iceberg, tomàtiga cicerol, germinats, tonyina) (4,6)	COLFLORI I PASTANAGA	ENSALADA ESTIVAL (iceberg, tomàtiga, pastanaga, olives verdes)	ENSALADA DE BLAT DE LES ÍNDIES (iceberg, espinacs, olives negres, blat de les índies)	
POMA	PERA	MELÓ	POMA	
<b>Suggeriment de sopar:</b> Cuinat de llegums	<b>Suggeriment de sopar:</b> Ensalada i truita de patata	<b>Suggeriment de sopar:</b> Bullit de peix	<b>Suggeriment de sopar:</b> Verdures amb pollastre	

**Llegenda d'al·lèrgens presents:**

1: Gluten 2: Crustàcis 3: Ou 4: Peix 5: Cacauets 6: Soia 7: Llet 8: Fruïta Seca amb closca 9: Api 10: Mostassa 11: Sèsam 12: Sulfits 13: Tramussos 14: Mol·luscos

**CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚ:**

Derivats càrnics -pernil, hamburgueses, salsitxes, pilotes, carn picada - sense Lactosa. Poden contenir proteïna de llet de vaca.

Làctics Sense Lactosa, poden contenir proteïna de llet de vaca.